Anno XXX — Roma, 16 Agosto 1934 - XII — Fascicolo 690

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma (133)** - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

Dei funghi

Quale altra sostanza alimentare utilissima per l'uomo si produce dalla madre terra con maggior rapidità dei funghi?

Per alcune specie basta una notte perchè dal micelio, sepolto a parecchi centimetri di profondità nel terreno, esca il corpo fruttifero della crittogama, e cioè il fungo allo stato perfetto. E si tratta di un alimento completo, dove sono elementi nutritivi, plastici, generatori di calore e di energia. Vi sono numerosi esempi di persone che per molti giorni si cibarono esclusivamente di funghi restando in perfetto vigore di salute e in piena efficienza di lavoro. Mediamente i funghi mangerecci più comuni contengono 4 per cento di sostanze azotate, 0,4 di grassi, 1,5 di zuccheri, 1,4 di cellulosio e 1 di sali minerali. Il 67 per cento delle sostanze azotate presenti è proteina digeribile.

Eccellente alimento, dunque, e offerto quasi sempre gratuitamente dalla natura. Non vi è che da far la fatica tenue di raccoglierlo da terra e di portarselo a casa.

L'Italia è ricca di funghi ottimi che potrebbero fornire un contributo assai valido al problema alimentare della Nazione. Ma in troppa gente c'è ancora la *paura dei funghi* e in troppa altra corrono pregiudizi e false credenze che sono forse peggiori del timore generico.

E' vero. Vi sono alcune specie di funghi buoni e altri (assai meno di quello che si creda) di funghi velenosi. E il fungo buono da mangiare, lo è proprio per sè stesso, dovunque venga, non per influenza di cause estranee. Vi è un solo caso in cui un fungo buono può divenire nocivo: quando lo si usi in stato di alterazione, e corruzione. Ma anche la carne migliore, quando è alterata e guasta, provoca avvelenamenti!

La paura della velenosità dei funghi trattiene troppa gente dall'uso di questo sano e nutritivo alimento. Basterebbe imparare a conoscere quattro, cinque specie di funghi sicuramente mangerecci, per liberarsi da ogni preoccupazione.

* * *

E questo è quanto occorre; esclusivamente questo: saper distinguere i funghi buoni.

Giacchè sono false e pericolose credenze quelle che ritengono si possa distinguere il fungo buono dal velenoso con altri criteri. Non la prova con la moneta o con il cucchiaio d'argento nella cottura, non la cipolla, non la mollica di pane, non la prova del latte o del bianco d'uovo, non il cambiamento di colore al taglio, non l'odore. Neppure la ingenerosa e inumana prova sul cane o sul gatto, perchè il veleno può essere innocuo per l'animale e fatale per l'uomo. Nulla, nulla può seriamente giovare. Soltanto conoscere bene, ed è cosa facile ed accessibile a tutti, le specie di funghi che sono veramente mengerecci.

Questa conoscenza dovrebbe far parte del corredo comune di nozioni dell'umanità, ma deve essere insinuata soprattutto nelle scuole rurali in tutti i ragazzi di modo che le nuove generazioni siano preparate a valersi utilmente di questa provvidenza che la terra gratuitamente ci dona.

Molte sono le pubblicazioni che a ciò servono. Il Comitato che si costituì per le onoranze al grande micologo trentino, abate di Bresadola, che il *Corriere della Sera* mise per primo in luce ai troppi italiani che lo ignoravano, ha pubblicato, aggiornandola, una delle opere più chiare e popolari di lui: *Funghi mangerecci e velenosi.* E' un bellissimo volume, riccamente illustrato, di cui nessuna famiglia dovrebbe mancare. Ha degnamente lavorato alla ristampa accurata e accresciuta Giulio Catoni, un micologo di tanto valore quanto è la sua modestia infinita.

Non è che tutti i funghi, i quali non siano mangerecci per le loro buone qualità, siano velenosi. Tutt'altro. Vi sono funghi non mangerecci perchè per sapore, per durezza o coriacità non meritano di essere usati, ma non fanno male alcuno. Ve ne sono altri velenosi, sì, ma non capaci di determinare la morte. E infine ve ne sono alcuni veramente velenosi, capaci cioè di determinare la morte per effetto delle sostanze potentemente tossiche che per la loro natura sempre contengono. E questi sono pochi.

Parecchi casi di avvelenamento però dipendono, non dal fungo in sè ma dall'averlo mangiato avariato e guastato dopo la raccolta.

Ecco la necessità di raccogliere i funghi a tempo asciutto e dopo scomparsa la rugiada, e di prendere solo individui giovani. Chè il fungo già vecchio può riuscire pericoloso per il fatto che la sua polpa inizia processi di decomposizione da cui derivano sostanze tossiche come quelle delle carni guaste. Non si devono strappare da terra i funghi, ma tagliarli alla base del gambo, diversamente la terra penetra o resta in frammenti assieme a mucchi residui di erbe che imbrattano specialmente le varietà viscose. Conviene a queste togliere la pellicola e le squame del cappello e anche le lamelle troppo sviluppate, così pure il gambo se è tenace e coriaceo; e l'anello e la volva. Sono parti innocue ma meno digeribili e tolgono finezza di sapore al fungo.

Molti funghi si possono mangiare anche crudi, come il prataiolo, la mazza di tamburo, il porcino, ecc. i boscaioli della Selva Nera si cibano, nella stagione favorevole, quasi esclusivamente di funghi crudi che mangiano col pane, talora condendoli con un poco d'olio e pepe. Ma la maggior parte dei funghi si deve cuocere. Non però lungamente. Basta mezz'ora per le specie più tenere come l'ovolo, il prugnolo; bastano dieci minuti per quelle che si friggono, come ad esempio le vescie.

* * *

I funghi si conservano anche con l'essiccamento. Bisognerebbe anche a questo riguardo diffondere precise istruzioni. Non tutte le varietà si prestano ad essere essiccate. Per farlo si deve asportare l'imenio, cioè il tessuto molliccio dei boleti e la porzione lamellare degli agarici; tagliarli poi per il lungo a fette non troppo sottili, distenderli su assai o graticci all'aria, ritirandoli la notte. Vanno, dopo secchi, conservati in sacchetti di garza o di carta in ambienti asciutti. La grande industria si serve di forni essiccatori a ventilatore.

Col disseccamento i funghi perdono il novanta per cento del peso che avevano quando erano freschi. Un chilo di boleti freschi si riduce a un ettogramma di funghi secchi. Cambia il colore della pellicola e della polpa, ma il sapore rimane intatto o quasi.

Molta diffidenza suscitano ancora i funghi secchi che vengono in commercio. Assai meno però di un tempo, ora che i regolamenti d'igiene delle città prescrivono la visita anche per questi. Tuttavia sarebbe bene mettere l'industria dell'essiccamento dei funghi a scopo di commercio fra quelle assoggettate ad abilitazione riconosciuta in chi la esercita ed a vigilanza sanitaria. Quando i bei funghi porcini e altri saporiti e delicati dei nostri boschi fossero presentati in sacchetti o scatole garantite da vidimazione col nome di case espressamente abilitate, questo eccellente alimento vegetale si diffonderebbe assai più nelle stagioni in cui non è possibile avere i funghi freschi. E cesserebbe la veramente inspiegabile importazione, per circa tre milioni di lire all'anno, di funghi secchi, principalmente dalla Jugoslavia, funghi costituiti in generale da miscele e certo inferiori assai di qualità ai nostri.

E' ora di curare tutte le sorgenti, anche le minime, di ricchezza naturale del nostro Paese. Piccole cose? Ma è a furia di piccole cose che si fanno le grandi.

ARTURO MARESCALCHI
Senatore del Regno.

L'impiego del petrolio colorato nei caseifici sociali e agricoli

Il Ministero delle Finanze ha disposto che l'impiego del petrolio colorato possa e debba essere consentito nell'azionamento di macchine destinate alla lavorazione del latte per la produzione dei formaggi, del burro e degli altri prodotti affini, solamente quando le materie prime appartengono, come il macchinario, al proprietario avvenga nell'ambito di questa. In tal caso la lavorazione del latte va intesa come il perfezionamento delle materie prime, compiuto dallo stesso proprietario al fine di conseguire un maggior utile dall'azienda agricola.

Se tale interpretazione della legge di concessione esclude l'impiego del petrolio colorato nei caseifici sociali e in quelli opranti fuori dell'azienda agricola, vengono invece favoriti i caseifici aziendali agricoli, che nella Lombardia sono notevolmente diffusi.

I "DECALOGHI„ DELL'IGIENE RURALE

Sostanze venefiche, caustiche, infiammabili

A) CONCIMI CHIMICI:

1° *La manipolazione e lo spandimento di alcuni concimi chimici (calciocianamide, perfosfati, scorie Thomas, ecc.) determinano spesso irritazione agli occhi, scottature alla pelle, infiammazioni alle mucose. Per evitare nel modo migliore l'azione nociva di questi concimi, si dovrà somministrarli al terreno mediante gli appositi spandiconcimi.*

2° *In mancanza di spandiconcimi, proteggere gli occhi con adatti occhiali e le vie respiratorie tamponando le narici con batuffoli di bambagia e ponendo un fazzoletto dinanzi alla bocca; meglio usando l'apposita mascherina di protezione per il naso e per la bocca.*

3° *Nello spandimento della calciocianamide è necessario proteggere anche le mani con guantoni di tale paraffinata, o almeno, con stracci, ed i piedi con calzature.*

B) ANTICRITTOGAMICI ED INSETTICIDI:

4° *Nella distribuzione dei prodotti contro le malattie delle piante, sia polverulenti, sia liquidi (zolfo, zolfo ramato, polisolfuri, alcalini, miscele cupriche, arseniato di piombo, arseniti, estratto fenicato di tabacco, ecc.), proteggersi gli occhi, il naso e la bocca.*

5° *Nello spegnere calce viva e nell'usare latte di calce, sia per imbiancatura e disinfezione di locali, sia per la preparazione di miscele anticrittogamiche, proteggersi gli occhi con gli occhiali.*

6° *Durante la irrorazione con liquidi cuprici, arsenicali, come nell'uso di solfuro di carbonio tenere lontani lumi e fuochi accesi, nun fumare, tenere la bocca chiusa e non portare mai le mani alla bocca o agli occhi.*

7° *Dopo l'uso di liquidi cuprici, arsenicali e del solfuro di carbonio, lavarsi bene le mani e quindi il viso, con acqua e sapone.*

8° *Cura gli attrezzi che usi per le irrorazioni anticrittogamiche ed antisettiche siano in buono stato e muniti di buone chiusure a tenuta perfetta.*

9° *Chi abbia tagli alle mani o scalfitture sulla pelle non dovrà manipolare liquidi o prodotti venefici.*

10° *Tutte le sostanze venefiche e medicamentose dovranno essere tenute chiuse a chiave in apposito armadio a cura e sotto la responsabilità del capo dell'azienda (vergaro).*

Una fiera degli uccelli ad Almenno S. Salvadore

Con deliberazione 20 maggio p. p. approvata dalla C.V.P. di Bergamo, la Sezione Cacciatori di Almenno S. Salvadore, ha deciso di tenere una fiera-mostra degli uccelli e degli attrezzi in genere di caccia col seguente programma. La fiera-mostra avrà luogo:

Al 9 settembre p. v. pei tordi, tordi sasselli, fringuelli montani, spioncini, merli, viscarde, tordelle (drese), lucarini, verzerini, fanelli, frosoni, verdoni, guisette, guisettoni, cutrettole nere e gialle, cardellini, allodole, allodolini, passere matugie, codirossi, cutrettoline (coari), fringuelli comuni, stordelli.

Tutti gli allevatori e detentori di uccelli da richiamo e di attrezzi da caccia possono partecipare alla fiera stessa, presentando domanda di inscrizione otto giorni prima della data stabilita, in carta libera.

La tassa di posteggio viene fissata in L. 1, nessun altro diritto o gravame è dovuto. Per tutte le categorie vi saranno premi in denaro.

Imballaggio e conservazione delle frutta

L'IMBALLAGGIO. — Per potere ricavare il massimo profitto dalla coltivazione delle piante da frutto, non è sufficiente piantare delle varietà pregiate e prodigare alle piante tutte le cure suggerite dalla razionale tecnica culturale, occorre anche seguire la raccolta al giusto grado di maturazione, e, ciò che più influisce, presentare al consumatore la merce bene imballata.

Chi di buon mattino si aggira nel più vicino mercato di frutta, può osservare che gran parte dei prodotti orto-frutticoli arrivano in imballaggi tutt'altro che razionali e soddisfacenti. Dopo questa constatazione, si deve ammettere che in tali condizioni il commercio della frutta riesce molto ostacolato, in quanto che i compratori ed i commercianti, sono costretti ad una ragguardevole perdita di tempo per ispezionare e pesare ogni collo e determinare poi il prezzo in rapporto al peso, alla bontà, alla bellezza del frutto ed alla forma dell'imballaggio.

Accade assai di frequente che, per causa di imballaggi difettosi, molti frutti restano ammaccati e debbono essere venduti senza indugio ed a prezzo ridotto. Il motivo per cui le nostre ottime primizie furono per un certo tempo accolte con poco favore sui mercati esteri di maggiore consumo, devesi ricercare appunto nelle forme degli imballaggi. Già da alcuni anni però, in parecchie plaghe frutticole d'Italia si seguono con profitto determinate norme per l'imballaggio razionale della frutta, ottenendo dei risultati molto soddisfacenti e lusinghieri.

Le operazioni che precedono all'imballaggio delle frutta sono: la raccolta, la cernita, la gradazione e la classificazione.

Per le modalità di esecuzione della raccolta, i coltivatori seguono delle regole speciali che la teoria e l'esperienza insegnano e che io ho qui esposto in breve.

Ultimata la raccolta nel miglior modo possibile, il lavoro del frutticultore dovrebbe essere terminato, in quanto che, le operazioni successive di cernita, di gradazione e di commercio del prodotto, dovrebbero essere fatte da organismi agricoli cooperativi. Difatti, nelle plaghe di maggiore produzione, le pratiche di manipolazione e di smercio dei prodotti frutticoli sono affidate, quasi ovunque, ad Associazioni Cooperative, dotate di mezzi idonei per ritirare a tempo opportuno i frutti e per eseguire convenientemente la preparazione e la vendita.

Per le pere e per le mele, un tipo di imballaggio abbastanza usato nell'Italia settentrionale e specialmente nell'Alto Adige, è fornito dalle *ceste*, nelle quali si dispongono le frutta a strati, dopo averle singolarmente avvolte in carta velina.

Altri buoni imballaggi che si adoperano per le mele sono le *casse*. Nel Trentino sono adoperate due tipi di casse: la prima, detta *cassa normale*, contiene circa 50 kg. di frutta; la seconda, detta *cassa italiana*, contiene da 50 a 80 e 100 kg. di frutta.

Per le pesche, gli imballaggi che oggi tendono a diffondersi maggiormente sono le *cassette*, contenenti un solo strato di frutta. Le pesche di qualità molto fine sono poste in cassette elegantemente rivestite e imbottite, contenenti una dozzina di frutti, ognuno involto in carta di seta soltanto nella metà inferiore, in modo che aprendo la cassetta, essi presentino la loro bella colorazione.

Nella plaga dell'Albese, dove la coltivazione del pesco è molto estesa ed intensiva, la manipolazione e l'imballaggio del prodotto avviene nel modo che ora espongo.

Eseguita la raccolta all'epoca ed all'ora conveniente, secondo le regole prescritte dalla locale Cooperativa Agricola, le pesche sono trasportate con apposite ceste imbottite e su carri speciali, nei locali di manipolazione. Man mano che giungono alla Cooperativa, vengono pesate e sottoposte alla spazzolatura meccanica, la quale libera le pesche dalla peluria da cui sono rivestite. Finita la pulitura passano in una macchina calibratrice, e, per mezzo di un tappeto rotante ed altri piccoli meccanismi, si arriva alla separazione per grossezza delle diverse categorie.

Per comodità di lavoro si tengono distinte due categorie diverse e tre classi per ogni categoria. Gli imballaggi della Cooperativa Frutticola di Canale d'Alba sono di tre tipi: le cassette Fedexport, i cestini detti *balestrine* e le cassette a tronco di piramide. Dalla relazione fatta dal prof. Molon in seguito ad un viaggio fatto nelle Americhe, siamo informati che, in California, dove la frutticultura è tenuta nel massimo onore, l'imballaggio della frutta è regolato da speciali norme legislative e sono fissate delle penalità per chi ne infranga le disposizioni. Nei riguardi speciali delle mele, è stabilito che ogni cassa deve portare una etichetta indicante il numero delle mele contenute, il genere d'imballaggio adoperato, la varietà della mela, — a meno che essa non sia conosciuta dallo speditore, nel quale caso essa sarà indicata come *sconosciuta* — il nome e l'indirizzo commerciale della persona, ditta, società, organizzazione che ha fatto il primo imballaggio, il nome del luogo di produzione, la data del primo imballaggio ed eventualmente anche del secondo. Le mele contenute in ogni cassa devono essere bene sviluppate, di grossezza uniforme, mature, pulite, esenti da malattie e difetti. Nessun strato di frutta sottostante a quello superiore deve avere un numero di frutti maggiore o minore di quello strato suddetto.

La questione dell'imballaggio della frutta ha quindi, anche da noi, la massima importanza e merita tutta l'attenzione dei produttori, dei commercianti interni, degli esportatori e degli Enti.

In parecchie località dell'Italia si è già fatto molto al riguardo, ottenendo degli ottimi e soddisfacenti risultati. Io auguro che gran parte dei comuni imballaggi che si riscontrano attualmente sui vari mercati abbiano a trasformarsi e seguire parallelamente il progresso della frutticultura italiana.

LA CONSERVAZIONE. — Molti frutticultori, non avendo a disposizione dei locali adatti per la conservazione delle frutta, sono costretti a vendere anticipatamente ai commercianti le varietà a maturazione invernale, con discapito non lieve nei prezzi di vendita.

Altri invece, nell'intento di raggiungere elevati prezzi durante la stagione invernale e primaverile, pongono i frutti in locali inadatti e senza alcuna precauzione e cura, per cui al momento della vendita, gran parte del prodotto non è più commerciabile convenientemente.

Per evitare l'uno e l'altro rischio, io consiglio i frutticultori di adibire una camera a fruttaio e collocarvi, con le dovute cautele, tutte le varietà di pere e di mele a maturazione invernale e primaverile, perchè una buona conservazione seguita da una oculata vendita, ripaga sempre lautamente il maggior lavoro familiare.

Prima di portare il prodotto nel fruttaio, occorre fare una cernita accurata, separando i futti ammaccati, bacati e quelli con la corteccia leggermente scalfita o comunque danneggiata; si distenderanno poi per un periodo di cinque o sei giorni su dei tavolacci puliti, in un locale ben arieggiato e sano, perchè si asciughino ed evaporino un po' di acqua di vegetazione. Dopo questo breve periodo, i frutti sono pronti per essere ordinati nel fruttaio.

Le condizioni a cui deve soddisfare il locale per la buona conservazione dei frutti sono le seguenti (Du Breuil):

1) *Temperatura possibilmente costante da 6 a 8 gradi.* Gli sbalzi repentini di temperatura possono danneggiare i tessuti interni dei frutti. Temperature più alte favorirebbero la fermentazione; più basse, la maturazione non potrebbe avvenire regolarmente.

2) *Completa oscurità.* La luce diretta accelererebbe i processi di maturazione.

3) *Presenza della sola quantità di ossigeno rigorosamente necessaria per potervi entrare e respirarvi, pur conservando tutta l'anidride carbonica liberata dalle frutta.* In tale ambiente la maturazione procederà moderata e regolarmente.

4) *Atmosfera piuttosto secca che umida.*

5) *Possibilità di collocare le frutta in modo da diminuire il più possibile la pressione che esse esercitano su se stesse,* poichè tale pressione esercitata dal proprio peso, a lungo andare sarebbe dannosa.

Il locale da adibirsi a fruttaio deve essere situato su un terreno sano ed esposto a tramontana. Il pavimento, i muri ed il soffitto dovranno essere bene asciutti e puliti; le finestre provviste possibilmente di doppi vetri. Nell'interno della camera ed appoggiate alle pareti si disporranno delle scansie di legno della larghezza di 50 cm., sovrapposte l'una all'altra a distanza di 25 cm. e leggermente inclinate verso l'interno della camera.

Prima di porre il nuovo prodotto nel fruttaio è bene dare aria per alcuni giorni all'ambiente, raschiare e pulire le tavole, bagnare le pareti e le scansie con una soluzione di latte di calce contenente il 5 per cento di solfato di rame. Infine chiudere le aperture e bruciare una miccia di zolfo, tenendo poi chiusa la camera per almeno 24 ore. Per potere assorbire parte dell'umidità che emanano i frutti, occorre mantenere nel fruttaio una cassetta contenente qualche chilogrammo di *cloruro di calce*. Sarà cura del coltivatore di fare, almeno ogni 10 giorni, una visita al fruttaio, allo scopo di prelevare i frutti maturi e quelli guasti.

Altra cura che dovrà avere il frutticultore, sarà quella di individuare con precisione l'epoca in cui si verifica la maturazione, tenendo presente che non tutte le varietà di frutta odorano e cambiano colore quando sono mature.

Per ben giudicare la maturazione dei frutti bisogna toccarli con le dita. Quando, ad esempio, premendo leggermente col pollice una pera nella vicinanza del peduncolo lascia la sua impronta, significa che il frutto è maturo.

Dott. CARLO RAVA.

Un bravo agricoltore

L'ottimo periodico « *La Caccia e la Pesca* » di Torino pubblica:

Certo Salto Maurizio, conduttore della cascina Tripolina in territorio di Bianzè, mi informava di aver trovato, nel ripulire una siepe, un nido di starna con 18 uova e che — caso raro — ne aveva rispettata la covata. Qualche giorno dopo la notizia, e precisamente Domenica scorsa, fattomi accompagnare sul posto dal bravo agricoltore, ho potuto infatti constatare, dalla disposizione dei gusci d'uova trovati presso il nido, che la covata aveva dato buon esito. Il Direttorio di questa Sezione, nell'intento di incoraggiare la gente dei campi al rispetto dei nidi, ha deliberato di premiare la lodevole azione del Salto con una adeguata somma in denaro prelevandola dai fondi della Sezione.

Il Presidente della Sezione di Bianzè:
G. Devecchi.

Le caratteristiche agrarie del nostro Paese

(*C. n. s. a. i.*). — In attesa che la pubblicazione dei fascicoli provinciali del nuovo Catasto Agrario sia completata, il Dott. Mazzocchi Alemanni, Capo della Statistica Agraria del Regno, ha esposto in chiara sintesi al Comitato Nazionale della Stampa Agricola Italiana le attuli caratteristiche agrarie del nostro Paese, quali appaiono dagli elementi che l'Istituto Centrale di Statistica sta elaborando.

Con i territori guadagnati all'Italia dall'ultima guerra di redenzione, assommanti a circa 23.500 chilometri quadrati, la superficie territoriale del Regno, entro gli attuali confini, risulta di 310 mila chilometri quadrati sui quali vive una popolazione di oltre 41 milioni di abitanti, con una densità media di 133 persone a chilometro quadrato, e cioè una densità alta rispetto a quella di altri Paesi, ma altissima in relazione alla natura del nostro territorio, il quale è costituito per ben quattro quinti da colline e montagne e solo per un quinto da pianura.

Ora, sopra una popolazione attiva maschile, cioè superiore ai dieci anni, di 52 persone per chilometro quadrato, i maschi agricoltori della stessa categoria di età rappresentano una densità di 23 persone per chilometro quadrato di superficie agraria e forestale; densità che sale a 43 se si rapporta alla superficie agraria propriamente detta rappresentata da terreni destinati a seminativi ed a colture legnose specializzate.

PRESSIONE DEMOGRAFICA E UTILIZZAZIONE DEL TERRITORIO. — In conseguenza di tale elevatissima pressione demografica, la superficie utilizzata ai fini agrari e forestali raggiunge il 92 per cento dell'intero territorio nazionale. Cioè una delle più alte percentuali di utilizzazione di superficie territoriale che si abbiano in Europa.

Se poi si considera che a formare l'otto per cento di superficie inutilizzata contribuiscono, oltre gli sterili per natura, come i lunghi corsi fluviali, i grandi bacini lacustri, le rocce, i ghiacciai alpini, ecc. anche la parte resa di necessità artificialmente improduttiva per tutti i servizi civili, come la intensa rete stradale e ferroviaria, i terreni edificati, le vaste canalizzazioni e simili, appare evidente che non v'è esagerazione nel dire che non esistono praticamente in Italia terreni veramente inutilizzati.

Quanto a rapporti tra superficie territoriale e superficie produttiva, è nell'Italia Insulare che si riscontra la più alta percentuale di superficie agraria e forestale. Seguono l'Italia Meridionale e Centrale; ultima viene l'Italia Settentrionale in cui, evidentemente, le vaste zone rocciose, i ghiacciai alpini, non solo, ma anche la più alta attività umana e, conseguentemente, la maggior area sottratta alla produzione agraria a causa della più intensa vita civile, determinano un aumento della superficie agrariamente improduttiva.

Considerando le ragioni altimetriche (di montagna, di collina e di pianura), si riscontra poi che, mentre la montagna registra complessivamente per tutto il Regno circa il dieci e mezzo per cento di superficie improduttiva, e la pianura circa l'otto, la collina, con il cinque e mezzo appena, è quella che presenta la maggiore percentuale di utilizzazione agraria e forestale.

L'ALTISSIMA PERCENTUALE DEI SEMINATIVI E LA PROMISCUITA' DELLE COLTURE. — Se ora diamo uno sguardo alla ripartizione della superficie agraria e forestale tra le varie qualità di coltura, vediamo che si hanno 7 milioni e 723 mila ettari di seminativi semplici e 5 milioni e 112 mila ettari di seminativi con piante legnose; un complesso cioè di quasi 13 milioni di ettari di seminativo;

mentre le colture legnose specializzate raggiungono 2 milioni e 232 mila ettari.

Il complesso dei seminativi rappresenta, dunque, il 45 per cento della superficie agraria e forestale e, se si tiene conto della forte mostruosità del territorio, si deve concludere che tale percentuale, che già in senso assoluto è fra le più alte che si abbiano nei paesi europei, deve considerarsi eccezionalmente elevata.

Essa infatti raggiunse in montagna la media del 26 per cento, col massimo che supera perfino il 92 a Ragusa; sale in collina alla media del 50 per cento col massimo del 95 a Macerata; e culmina in pianura con la media di circa 70 e col massimo del 92 e mezzo a Padova.

Se si distingue fra seminativi semplici e seminativi con piante legnose, si nota che i primi rappresentano, rispetto alla superficie agraria e forestale, oltre il 27 per cento, ed i secondi quasi il 18; il che dà una chiara idea dell'alto grado di promiscuità tra coltivazioni erbacee e legnose, e cioè di una delle fondamentali caratteristiche della nostra agricoltura; caratteristica che si accentua ancor più in pianura, ove le superfici occupate da seminativi semplici e da quelli con piante legnose sono pressochè uguali.

Riguardo alle ripartizioni geografiche, è essenzialmente nell'Italia Centrale che più risalta l'accennata caratteristica di promiscuità che tanto spiccatamente distingue la nostra agricoltura da quella degli altri Paesi europei.

Le colture legnose specializzate, con 2 milioni e 232 mila ettari rappresentano invece poco meno dell'otto per cento della superficie agraria e forestale. La maggiore estensione di terreni a coltura legnosa specializzata, si ha nell'Italia Meridionale, con circa il 48 per cento dell'intera superficie a coltura legnosa del Regno, mentre la minor estensione si ha nell'Italia Centrale con poco più del 10 per cento; per cui balza già evidente da queste cifre una spiccata caratteristica del nostro Mezzogiorno agricolo, terra classica dell'arboricoltura.

PASCOLI, PRATI E BOSCHI. — I prati permanenti, i prati-pascoli permanenti e i pascoli permanenti, occupano complessivamente una superficie di 6 milioni e 174 mila ettari.

I prati permanenti, con un milione e 142 mila ettari, di cui ben il 93 per cento si trova nell'Italia Settentrionale, mentre solo l'uno per mille si trova nell'Italia Insulare, rappresentano nel complesso del Regno il 4 per cento dell'intera superficie agraria e forestale. Questa percentuale sale ad oltre il sei per cento in pianura, ad oltre il quattro e mezzo in montagna e si abbassa a meno del due e mezzo in collina.

I prati-pascoli permanenti, con 388 mila ettari, rappresentano, nel complesso della superficie agraria e forestale del Regno meno dell'uno e mezzo per cento. La loro maggiore estensione si trova in montagna, la minore in pianura.

I pascoli permanenti, che occupano 4 milioni e 644 mila mila ettari di superficie, hanno la loro maggiore estensione nell'Italia Insulare e la minore in quella Centrale.

I boschi e gli incolti produttivi occupano complessivamente una superficie di 7 milioni e 278 mila ettari.

I boschi, occupando, compresi i castagneti da frutto, 5 milioni e 561 mila ettari, rappresentano il 19 e mezzo per cento della superficie agraria e forestale del Regno. Tale percentuale sale in montagna a circa il 32 per cento, diminuisce in collina al 15 e mezzo e si riduce ad appena il 5 e mezzo per cento in pianura. La maggiore estensione dei boschi si trova nell'Italia Centrale con il 27 e mezzo per cento, e nell'Italia Settentrionale con il 24 e mezzo pr cento. Scende a meno del 15 e mezzo nell'Italia Meridionale ed a poco meno del 4 e mezzo per cento nelle Isole.

Da tali cifre appare che, non ostante il carattere fondamentalmente montuoso del nostro territorio e, malgrado i considerevoli apporti forestali dei territori aggregati con la guerra, il nostro Paese rimane, anche a causa della forte pressione demografica, in sensibili condizioni di inferiorità rispetto ad altri Paesi europei, per quanto riguarda la superficie agraria e forestale del Regno. Tale percentuale, massima in montagna, diminuisce in collina ed ancor più in pianura.

RAFFRONTI CON LA CATASTAZIONE PRECEDENTE. — Scarsi raffronti possono istituirsi fra l'attuale catastazione agraria e la precedente del 1910, principalmente per la non perfetta identità, e talvolta addirittura la divergenza, dei criteri di qualificazione seguiti nelle due epoche, inoltre per la mancata uniformità di metodo, per tutto il Regno, della catastazione agraria del 1910, ed infine per il diversissimo grado di correttezza nella esecuzione delle rilevazioni del primo Catasto, fra provincia e provincia.

Tuttavia, raffrontando la superficie produttiva con quella improduttiva, l'aumento del 0,2 per cento della superficie agraria, per quanto lieve, ha un significato ed un valore.

Se si considera che fin dalla prima catastazione la percentuale di superficie, utilizzata ai fini agrari e forestali resultava tanto elevata, e se si tien conto del forte intensificarsi della vita italiana nell'ultimo ventennio e della conseguente sottrazione di superficie produttiva per le aumentate necessità dei servizi civili — case, strade, canali e simili — la pur piccola percentuale di aumento di superficie agraria e forestale, può essere effettivamente indice di un'intensificazione agricola di una certa importanza.

Tenuto conto di ciò, il raffronto convince, ad ogni modo, che l'agricoltura italiana mantiene e rafforza le sue posizioni, orientate verso la più alta utilizzazione del territorio nazionale, secondo tipi fondamentali, che un'esperienza secolare ha resi ormai definitivi.

N. MAZZOCCHI ALEMANNI.

La ricerca delle possibilità tessili della fibra di canapa

Le difficoltà che si manifestano nella difesa e nell'espansione delle esportazioni italiane, con conseguente tensione della bilancia commerciale, aumentano l'interesse della riduzione delle nostre importazioni, alle quali debbono essere sostituiti i prodotti nazionali. Tale sostituzione non è tuttavia apparsa sempre agevole, sopratutto quando si tratta di materie prime. Ma anche in questo campo si stanno compiendo studi e processi diretti a trovare per le materie prime importate dall'estero, che rappresentano tanta alta percentuale del valore globale delle nostre importazioni, almeno dei surrogati efficienti di produzione italiana. Si devono ora segnalare gli studi e le esperienze compiute per la ricerca di nuove possibilità tessili della canapa. Essi sono disciplinati e incoraggiati dalla Sezione scientifica e tecnica del Comitato nazionale per la canapa sotto la direzione dell'accademico prof. Parravano. Si tratta, in sostanza, di liberare le fibre elementari della canapa e del lino dalle sostanze cementanti con le quali si accompagnano, allo scopo di renderle idonee per i fusi di cotone.

Notevoli risultati pratici già, si sono ottenuti in questo senso, ed alcune aziende italiane già sono riuscite ad ottenere dei tessuti con un filo resistente da una mescolanza di fibra elementare di canapa con una parte di cotone.

Con tali nuovi processi in sostanza l'Italia tende a liberarsi di una parte della passività costituita dalle attuali necessarie importazioni dall'estero di lana, cotone, juta, cellulosa, sostituendo queste materie prime con prodotti dell'agricoltura italiana i quali soffrono alla loro volta, come la canapa, una notevole crisi nelle esportazioni. Dalle esperienze finora fatte risulta che è possibile raggiungere una miscela di canapa coi tipi di cotone corto, con le lane di scarto e col rayon.

E' vero che una gallina comune depone da 70 a 80 uova all'anno?

E' invalsa la consuetudine di credere che la gallina comune italiana delle nostre aie coloniche deponga secondo le virtù proprie una media di 70-80 uova in un anno. Che sia errata una tale supposizione presa come viene presentata nelle sue generalità, noi lo stiamo provando.

Vammi innanzi! rispondeva quel tale che era domandato di quante ore distasse la città. Ma quegli insisteva: scusa, ti ho domandato quanto tempo occorre a raggiungere il paese: e l'altro di nuovo: Vammi innanzi che io possa misurare la velocità del tuo passo, e poi ti darò risposta. Quante uova depone una gallina rurale? Risponderemo: Osserviamo innanzi tutto quale è il suo governo e poi vi daremo la risposta. E' arbitraria adunque ogni sentenza e occorrono distinzioni.

Quest'anno abbiamo forti oscillazioni di resa nel raccolto del frumento, dovuta alla stazione e ad altre ragioni concomitanti. Anche nella resa della gallina bisogna considerare le condizioni normali e razionali con cui è tenuta e tenere conto di quelle illogiche nelle quali vive, o se sia abbandonata a se stessa. Alle volte si sente ripetere: il tal contadino non spende nulla nell'allevamento dei polli perchè li tiene vivi solo con quanto si guadagnano da se stessi pel campo.

Stiamo per assicurarvi che la gallina di questo brav'uomo non deporrà le 70-80 uova, non solo, ma egli spende una somma maggiore di quella che spenderebbe col distribuire il dovuto mangime, perchè la gallina danneggerà il seminato e il raccolto e così avrà il lucro cessante e il danno emergente.

Le cause del dissenso fra padroni e coloni, molte volte in fatto di pollame, è racchiusa in questa unica questione: il padrone teme e osserva il danno che arreca il pollame, mentre considera la misera resa delle regalie in natura avicola. Ma non tutti i rurali commettono questo grave errore. E' vero che dove vi è miseria si moltiplicano i guai, ma dove esiste un poco di buon senso (ed è ormai la generalità dei contadini evoluti) al pollame non viene negata la sua regolare metodica nutrizione: il terreno nelle epoche di semina è difeso dalla loro invasione, e per i frutti pendenti vengono prese quelle debite misure di protezione che sono suggerite secondo le condizioni delle colture. Giunge il padrone e vede che il frumento non è danneggiato, osserva la premura del colono per la incolumità dei germogli, per difendere l'uva ed ogni altro prodotto; e allora se ne rallegra e la constatazione che il pollo tenuto con questo sistema razionale, nutrito convenientemente, non va all'assalto dei prodotti vegetali, bensì dà la caccia a insetti dannosi e si conforta che apporta buon utile e rendimento. Naturalmente il pollame vive sul terreno padronale e il colono coglie, per aggiunta al suo alimento, oggi una manata di spiche, domani un pugno di segale, di granturco; tiene a parte un mucchio di b'etole: cose che si sanno e avvengono dovunque col tacito consenso padronale. San Paolo ha detto: *non metterai la museliera al bue che trebbia*, ed è con giusta che anche l'animale mentre dà il suo concorso all'opimo raccolto, goda delle briciole che cadono dal banchetto di Cerere. I padroni vengono a patti coi coloni i quali portano loro per Natale grassi capponi: per S. Antonio le pollastre agostine, per Pasqua rosee uova; a maggio galletti novelli, ed autunno saporiti tacchini che arrostiti rendono gaia la mensa e lo spirito sollecitamente si ridesta lieto. E' il razionale *do ut des* che consolida l'unione tra padroni saggi e contadini riconoscenti, che non avrebbe luogo se la gallina fosse per sgravarsi di appena 70-80 uova.

La genetica per altro è ancora ben lontana di darci norme sicure per stabilire invariabilmente la trasmissione della fertilità: non staremo qui a ripetere le varie ipotesi sulla eredità di questo carattere che comporta un complesso di fattori complicanti troppo il lavoro dell'attento selezionatore. Bene dice l'on. Prof. Ghigi in *Rivista di Avicoltura*, 1934. pag. 108: che il numero delle uova può essere aumentato *primieramente* con un appropriato sistema di conservazione delle galline nel quale sistema il cibo ha indubbiamente importanza prevalente. Aggiunge anche in seguito che si può raggiungere lo stesso scopo colla scelta di stirpi costituzionalmente più feconde di quelle che sogliono allevare nella campagna; ma Egli è ben persuaso con noi che se una gallina comune italiana allevata cogli antichi sistemi produce una percentuale di 70-80 uova; una gallina di stirpe più feconda se è lasciata allo stesso regime non sarà per darne 35-40 considerate le cure di cui maggiormente necessita in causa della sua selezione.

Per cui a togliere e dirimere ogni relativa questione, giova stabilire che quando generalmente si ha l'abitudine di attribuire alla gallina rurale la resa di 70-80 uova, questa resa non s'intende insita alla sua natura, bensì si deve intendere relativa al suo conforto con cui è attorniata; e le 70-80 possono subire una contrazione a 35-40, come possono aumentare a 140-160.

Il Dr. Taibel, Direttore alla Stazione Sperimentale di Avicoltura di Rovigo, ha potuto comprovare galline romagnole rurali comprate sul mercato pubblico hanno dato una media di 150 uova e alcune hanno anche sorpassate le 200 in un anno. Tale esperimento ha valore ancora di maggior decisione perchè è stato eseguito in ambiente di temperatura rigida e umida d'inverno, e molto calda d'estate, come risponde la località di detta Stazione, e in parchi chiusi, cosa la quale disturba più di ogni altra cosa quella gallina che è vissuta da secoli all'aperta campagna.

Ma qualcuno dirà: come allora si concilia il principio divenuto assioma nell'allevamento, che cioè senza selezione non può esservi progresso avicolo?

Si segua il filo del nostro discorso: Ma si crede forse che la gallina rurale non abbia la sua selezione? E' il tema prescelto dalla massaia campagnuola quando si trova in compagnia delle comari e durante la lunga lettura della Messa del vecchio parroco. Si trattengono infatti in lunghe discussioni: fanno uova le galline? Sì... No... Ho scartato una gallina che presentava il tal o tal altro carattere; ho osservto dalla resa che il mangime comprato non deve essere buono: le galline debbono avere questa e quella virtù: il cortile è asciutto... piove troppo: alle galline giova la tal cosa: hanno i pidocchi: è nata in marzo: è nata tardi: è agostina ha un carciofo molle non tarderà a deporre: si tengono solo quelle che depongono o si sacrificano tutte le altre anche quelle che fanno l'uovo piccolo: bisogna tener d'occhio quelle che fetano durante la muta, etc. etc. La massaia rurale ha tale un occhio pratico alla selezione delle galline che molte volte può dare punti a certi cattedratici. Purtroppo alle volte l'ignoranza e le credenze folcloristiche di certi paesi possono danneggiare la sua opera, ma essa osserva sopra tutto il suo interesse e l'esperienza è la sua maestra. Gli esempi buoni naturalmente si debbono cercare laddove questa industria fiorisce e non dove langue. E' cosa piacevole interrogare al mercato la massaia della regione veneta: essa risponde col suo accento decisivo che non ammette replica e alle osservazioni del suo contraddittore oppone buone ragioni profondendosi in un cerchio moltiplicato di parole, ma nell'arte sua si dimostra padrona. Così avviene se si interroga la reggitrice romagnola: è un po' diffidente sul principio, ma poi col suo macabro dialetto vi esplica le sue sicure conoscenze e

fra una risata per altro tema obbligato, fa capire che le osservazioni fattele sono per lei cose sorpassate e si congeda augurandosi miglior buon mercato.

Spiace sentire anche uomini eminenti sentenziare e ripetere che le nostre galline rurali, senza fare distinzione alcuna non dànno oltre 70-80 uova; mentre invece se in qualche regione italiana la gallina è tenuta ancora con sistemi primitivi; la generalità dei contadini ha compreso il danno che ne deriva seguendo la irrazionalità. Se non si fosse convinti che tale bassa percentuale dipende dalle condizioni con cui le galline sono tenute: non si sarebbero estese per la campagna stirpi più feconde, perchè se l'uovo viene dal becco, queste stirpi costituirebbero un *taccon pezo del buso*, avendo la gallina selezionata bisogno di maggior conforto della gallina rurale avvezza ad ogni contrarietà.

Non è dunque responsabile la gallina delle 70-80 uova, perchè è la stessa che fruttava le 150 quando si esportava. In quell'epoca la reggitrice rurale tornava a casa dal mercato con un bel gruzzolo di soldarelli e allora ogni pensiero era di far fruttare la gallina e l'oro entrava in Italia. Senza lo stimolo dell'interesse le leve non cigolano e la ruota principale della macchina si ferma. Si può far moltiplicare la resa della gallina collo stesso sistema che si è vinto la battaglia del grano e con maggior sicurezza di vittoria, perchè se prima di ingaggiare la battaglia del grano non si conoscevano le forze latenti dei terreni, della gallina italiana invece sappiamo la sua resa sicura.

Otterremo allora una grande vittoria economica per la Nazione perchè la produzione avicola migliorata è valutata cinque miliardi facilmente raddoppiabili.

G. SAVORELLI.

L'Ora dell'Agricoltore

*L'ascolto dell'*Ora dell'Agricoltore, *che l'Ente Radio Rurale trasmette tutte le domeniche dalle* 10 *alle* 11 *antimeridiane, deve diventare una consuetudine in tutte le campagne d'Italia. Tutte le categorie di agricoltori vi trovano una schietta rispondenza ai loro gusti e alle loro necessità, e possono trarne un utile per la migliore conduzione dei fondi e un vantaggio spirituale di autentico valore.*

*Che cos'è quest'*Ora dell'Agricoltore? *E' una trasmissione radiofonica che l'Ente Radio Rurale dedica ai lavoratori della terra, per interessarli, per divertirli, per tenerli al corrente delle attualità.*

L' Ora dell'Agricoltore *si inizia qualche volta colla breve conversazione di una personalità della politica e dell'economia o con una conversazione su un argomento di viva attualità. Questo contatto dei più lontani abitanti delle nostre campagne con coloro che, agli ordini del Duce, stanno al timone delle grandi attività nazionali, è pieno di bellezza ideale, ma soprattutto di pratica utilità. E bisogna che presto l'Ente Radio Rurale sia in grado di far sapere al Capo del Governo che tutti i rurali d'Italia attendono, schierati davanti agli apparecchi riceventi, la sua parola e il suo ordine.*

*L'*Ora dell'Agricoltore *prosegue con alcune esecuzioni musicali, scelte secondo i più probabili gusti dello speciale uditorio. Sono canti di guerra, cori rusticani tra i più belli e significativi che suscitano gli echi delle nostre vallate e si diffondono sui campi nei giorni di sagra, facili romanze d'opera, canzoni sgorgate dalla fantasia e dalla ingenua sensibilità popolare, pezzi strumentali di facile godimento, esibizioni con strumenti caratteristici delle nostre campagne, quali la fisarmonica e la zampogna, ecc. ecc.*

Poi brevi commenti alle ultime quotazioni dei prodotti agricoli di maggiore interesse stagionale, e spesso un dialogo tra Menico e Timoteo, *personaggi ormai diventati famosi.*

Questo dialogo *costituisce la parte più originale dell'*Ora dell'Agricoltore. *I due protagonisti sono due simpatici e buoni tipi di contadini il primo modernizzato e smaliziato in seguito a viaggi ed esperienze, il secondo tradizionalista per eccellenza, diffidente verso tutti i ritrovati della più aggiornata tecnica agricola. Dalle discussioni dei due, inframmezzate da arguzie, facezie e condite da gustosi accenni a loro interessi familiari, vien fuori un ammaestramento più efficace di qualsiasi conferenza, sia perchè non annoia, anzi diverte, e poi perchè* Menico *insegna sì, ma da autentico contadino, pratico, antidottrinario per istinto, mentre* Timoteo *nega, discute, e con ciò stesso interpreta l'opinione, i dubbi, le riserve di coloro che ascoltano. I nomi di* Menico *e* Timoteo *sono già popolari nelle nostre campagne e mentre le loro argomentazioni sono stimolo a proficue discussioni fra gli ascoltatori, le loro vicende domestiche, i loro motti, i loro intercalari vengono ripetuti, commentati, oggetto di sana e cordiale ilarità.*

*L'*Ora dell'Agricoltore *viene conclusa da una serie di* risposte a quesiti tecnici proposti dagli ascoltatori. *Alla radio vien detto il nome e il paese di residenza di chi ha formulato la domanda, e a questa citazione segue una risposta esauriente, semplice, piana. Anche questa rubrica, diciamo così, di « consulenza agraria », ha pienamente incontrato il favore degli ascoltatori, i quali hanno cominciato a scrivere fior di lettere alla Direzione dell'Ente Radio Rurale, spesso anche accludendo varie piantine e foglie di alberi ammalati per sapere di che malattia si tratti e come si debba combattere.*

Cogliamo questa occasione per ripetere ancora una volta che non tutti i quesiti vanno indirizzati alla Direzione dell'Ente Radio Rurale. In una tabella apposita diamo gli indirizzi a cui essi debbono essere inoltrati per la più sollecita risposta attraverso la radio.

*Da questi indirizzi si vede che gli organi periferici del Ministero dell'Agricoltura (RR. Ispettorati Agrari) collaborano direttamente alla trasmissione dell'*Ora dell'Agricoltore *mettendo a disposizione degli ascoltatori la loro esperienza tecnica. E' un nuovo attestato di premura che il Governo dedica ai rurali, mettendosi una volta di più, e in una forma di simpatica e proficua immediatezza, a disposizione di essi per aiutarli in quanto possibile nel loro importantissimo lavoro.*

A voi, che leggete, il valutare il valore e il significato di questa iniziativa, e il propagandarla in tutti i modi possibili perchè essa raggiunga sollecitamente il più pieno risultato.

LA RADIO RURALE.

Doti medicinali e colturali di un pruno selvatico

(*C.n.s.a.i.*). — Nell'Italia Meridionale in genere e specialmente nelle zone montane della Calabria e della Basilicata Meridionale, ove la pianta cresce spontanea, sono assai note ed apprezzate le virtù medicinali della corteccia del Pruno Cocumilia, il cui decotto viene usato come febbrifugo, tonico, astringente, narcotico e sedativo e come succedaneo della corteccia della China. Ora si apprende come il Prof. Casella, Direttore della Stazione Sperimentale di Frutticoltura e di Agrumicoltura di Acireale, tenendo conto delle doti spiccate di rusticità, di adattamento ai più vari terreni e di resistenza alle basse temperature ed alla gommosi, possedute da questa pianta, stia approfondendone lo studio per migliorare la qualità dei frutti, per la propagazione in semenzaio, per la produzione di ibridi resistenti alle basse temperature ed alla gommosi, per il suo impiego, infine, come porta innesto e per la sua acclimatazione in contrade a clima mite.

Sale con zucchero denaturati ai fieni silos

Il sale è un necessario condimento nell'alimentazione della vita umana; è pure bisognevole nella mescolanza dei mangimi somministrati al bestiame. Il sale somministrato al bestiame, è il cosidetto sale pastorizio — che non è che il sale denaturato — dovrebbe essere largamente usato dai nostri agricoltori, sia per somministrarlo tale quale, sia per servire di condimento ai foraggi, silos, zuppe etc.

Negli anni molto addietro i Comizi agrari lo distribuivano essi con semplice formalità, e costava pochi centesimi al chilogramma. Vennero poi i Consorzi agrari cooperativi, che, in materia di vendita di sale pastorizio ebbero quasi dal Monopolio un mandato di fiducia pari a quello dei passati Comizi. Ma, a dir vero, presentemente le formalità burocratiche si sono moltiplicate e il sale — tanto necessario ai diversi usi pel bestiame — viene strettamente distribuito, stagione per stagione, impiego per impiego, con l'aggiunta del pagamento anticipato per vaglia postale o ritiro limitato in dati gironi e a date ore. In alcune zone — ad onore del vero — il sale è ceduto (così, come lo dovrebbe essere ovunque) a chi provi di avere bestiame nella quantità richiesta e con il minimo di formalità e di perditempo.

Ormai tutti gli allevatori o possessori di bestiame bovino, ovino, porcino, sono inquadrati, seguiti, assistiti, controllati, di guisa che di frodi, non ne possono più avvenire, anzi non è neppure supposto — con l'alto tenore di vita che oggidì abbiamo nelle nostre campagne — che si tenti di utilizzare il sale per il bestiame per uso umano.

Facendo un calcolo all'ingrosso, si può ritenere che al bestiame generalmente occorrono da 8-10 grammi di sale per ogni quintale di peso vivo; la vacca, la pecora e la scrofa che dànno latte, sentono il bisogno di cosumarne di più. Vi sono poi dei capi di bestiame che di sale non ne sentono affatto bisogno, per altri invece, come già si disse, il bisogno è molto, a seconda anche dello sviluppo degli animali e delle determinate contingenze.

Epperciò le nostre Federazioni dovrebbero fare istanza allo scopo di tenere non solo uniforme, semplice e breve il sistema di distribuzione del sale pastorizio, ma dovrebbero anche far adottare dal Monopolio la fabbricazione e vendita di certe piastrelle di sale che, all'usanza di quanto si fa all'estero, permettono agli animali di leccare e trangugiare sale a loro volontà e per quanto fa loro bisogno.

Come è necessario il sale e lo zucchero ai diversi usi nell'alimentazione umana, così si può dire abbisognevoli nella somministranza di diversi mangimi nell'alimentazione del bestiame.

Premesso quanto si è detto in riguardo al sale pastorizio da somministrare al bestiame, specialmente bovino, crediamo anche opportuno di richiamare la solerte attenzione dei nostri agricoltori, per una opportuna mescolanza di sale e zucchero per il bestiame, onde rendere i mangimi più appetitosi e di maggiore rendimento. Tale mescolanza riesce di grande rendimento ai mangimi, specialmente per i foraggi insilati.

Ci sono noti i vantaggi dell'impiego dello zucchero nell'alimentazione umana, e così ci sono altrettanto noti per l'alimentazione del bestiame. L'uso dello zucchero, dal punto di vista, come dicono i fisiologi, dell'economia, dell'organismo e in confronto dei grassi e delle albumine, è da notare che esso dà minor dispersione di energia, ovvero maggior rendimento, promovendo meno calore. E' poi anche un ricostituente generale, in quanto conferisce all'aumento di peso e alla sanguinazione. Tutto l'organismo abbisogna e ogni tessuto lo richiede per poter funzionare, essendo lo zucchero un idrato di carbonio. Lo zucchero ha il potere di aumentare la forza muscolare, ridonare energia all'organismo e mettere in grado l'individuo di resistere ad ogni ulteriore lavoro.

Le ricerche dell'illustre Prof. Gorini hanno dimostrato tutta l'importanza della fermentazione lattica ai fini di un insilato perfetto per cui augurava lo zucchero a buon mercato per spanderlo, associato al sale, sui diversi strati del silos, specie se sono foraggi scadenti. Si consiglia quindi l'esperimento di sale e zucchero denaturati, per il fieno silos, per un maggior rendimento.

Per il maggior consumo del prezioso prodotto, zucchero, l'agricoltore potrà fare cosa utile a se stesso e all'economia agraria del Paese, contribuendo a normalizzare la coltura della bietola, che in questi ultimi anni ha dovuto subire una notevole restrizione.

A. SANTI.

Norme per il trasporto del bestiame in autoveicoli

Diamo il D. M. pubblicato sulla « Gazzetta Ufficiale » nel quale vengono fissate le norme cui devono sottostare coloro che si dedicano al trasporto del bestiame in autoveicoli, e ciò per disciplinare una tale forma di attività nel quadro della profilassi zootecnica.

Ecco il Decreto:

Art. 1. — Chiunque intenda esercitare il trasporto degli animali bovini, equini, caprini, suini e del pollame sulle pubbliche strade a mezzo di autoveicoli, deve farne domanda al Prefetto della Provincia nel cui territorio trovasi la rimessa automobilistica, indicando: a) le proprie generalità e domicilio; b) la ubicazione della rimessa automobilistica; c) il numero degli autoveicoli destinati al trasporto del bestiame e quello di matricola per ciascuno di essi.

Art. 2. — Gli autoveicoli destinati al trasporto del bestiame debbono possedere i seguenti requisiti: 1) avere il pavimento e le pareti, fino ad almeno 5 centimetri di altezza, completamente impermeabili per evitare il disperdimento di qualsiasi materiale; 2) avere le pareti munite, a conveniente altezza, di adeguate aperture per una regolare ed efficiente aereazione all'interno.

Il pavimento, le pareti e la copertura, ove esista, dovranno prestarsi a facile pulizia, lavatura e disinfezione.

Art. 3. — L'autorizzazione prefettizia è subordinata al parere favorevole del veterinario provinciale, il quale deve accertare che: a) gli autoveicoli posseggono i requisiti di cui al precedente articolo; b) l'autorimessa sia dotata di adatti mezzi per la pulizia, la lavatura e la disinfezione degli autoveicoli.

UNA MACCHINA ITALIANA PER LA DISTRUZIONE DELLA CUSCUTA NEI MEDICAI. — (*C. n. s. a. i.*). Ai numerosi e più o meno efficaci mezzi di lotta, sino ad oggi noti ed applicati, per la distruzione della cuscuta sul campo, se ne aggiunge ora uno nuovo che con il favore incontrato presso gli agricoltori, dimostra la bontà del principio e la praticità del sistema.

Si tratta di un apparecchio, da portarsi a spalla o da montare su ruote, il quale è costituito da un serbatoio di metallo a chiusura ermetica nel quale si introduce del petrolio che al momento dell'impiego si mette sotto pressione per mezzo di una pompa e si fa poi uscire sotto forma di un violento getto infiammato dirigendolo contro la cuscuta. L'operazione si fa normalmente dopo il secondo sfalcio della medica e si ripete dopo il terzo, qualora qualche seme interrato abbia dato origine a nuove piantine. Con questo sistema si distrugge a fondo la cuscuta pur mantenendo in vita le piante di medica e soprattutto si impedisce la formazione dei « gomitoli ibernanti ».

Tra fiori ed ortaggi

CETRIUOLO

Pianta annuale, a stelo volubile, appartenente alla famiglia delle Cucurbitacee. E' originaria delle Indie.

Il Cetriuolo è abbastanza coltivato in tutte le parti del mondo, specialmente in Oriente, in Inghilterra e nel Nord America ove se ne fa larghissimo uso, coltivato in piena terra, e sotto vetro. Gli Olandesi sono fra i più grandi coltivatori.

Pare che questo legume si coltivi da oltre 3200 anni.

La Bibbia parla di già del Cetriuolo « Concombre ». Quando gli ebrei furono stabiliti nella terra promessa, il Cetriuolo fu il nutrimento usuale e da loro preferito.

Gli antichi ebbero per il cetriuolo una grande stima e di gran lunga superiore a quella che abbiamo noi ora per esso. I greci lo coltivavano sotto il nome, datogli da Theophraste, « Psikos », nome molto vago che pare sia derivato dal termine generale usato per le cocurbitacee.

E il Sikircos hemeros di Dioscoride designa particolarmente il Cetriuolo e Columella ha pure descritta la coltura del cetriuolo (De re rustica); e Plinio ha detto che l'Imperatore Tiberio amava il Cetriuolo con vera passione e lo faceva coltivare nelle sue serre calde.

I botanici della rinascenza hanno essi pure descritta e figurata questa cocurbitacea: Fuchsus 1542, Tragus 1552, Cocomeratius 1586, Delachamp 1587 e Gerard 1597.

Il paese d'origine del Cetriuolo non fu possibile stabilirlo con certezza nè da Linneo nè da De Candolle, pare sia l'Asia e il Nord-Est dell'India.

Le varietà del Cetriuolo al giorno d'oggi coltivate sono ormai parecchie, e non confrontabili con quelle di parecchi anni addietro, le quali erano spinose, o meglio rugose e di sapore amarognolo. Oro sono presso che liscie di color verde chiaro o bianco ed anche di aspetto più grazioso ed il loro sapore è più appetitoso.

Il Cetriuolo è generalmente consumato come un'insalata. Gli inglesi hanno il così detto Telegraf e lo magiano col Rhum.

COLTIVAZIONE DEL CETRIUOLO.

Il Cetriuolo si coltiva come il Popone o Melone, ma all'opposto di esso, si contenta di un mediocre calore, e si adatta alla usuale coltivazione in terra, nè più nè meno della volgare Zucca.

Generalmente, chi ha un cassone, semina il cetriuolo in piccoli vasetti, in letto caldo s'intende, dal febbraio in poi, e quando sono passati i geli, verso i primi di maggio le pianticelle, tolte dal vaso, le pianta all'aperto. Così facendo in giugno si comincia a raccogliere, mentre se si semina alla fine di aprile e maggio, non si hanno prodotti che in settembre.

Ad ogni modo, la semina in piena terra si fa a buche, mettendo 5-6 semi per ciascuna, in terreno ben concimato, in linee distanti un metro l'uno dall'altra, in posizione riparata.

Quando le pianticelle hanno un'altezza di 20 o più cm. si infrascheranno. Durante la vegetazione si tenga pulito il terreno dalle cattive erbe. Per avere bei cetriuoli è necessario lasciarne solo tre o quattro per pianta.

IL VECCHIO GIARDINIERE.

FERFOR
Concime completo medicato
(Formola del Dott Prof. TEODORO FERRARIS)

Una vanga semiautomatica per mutilati

Alla Casa Paterna di Venezia a Mira, l'Opera Nazionale per la protezione e l'assistenza ai Mutilati ed Invalidi di Guerra ha consegnato, ad un gruppo di suoi associati della provincia di Venezia uno speciale e geniale attrezzo inventato e brevettato da un italiano, il dott. ing. Paolo Fouillouze da Mira, che serve a vangare con poca fatica, con una mano sola, destra o sinistra, senza piegare la persona, ed apportando al lavoro di vangatura notevoli vantaggi tecnico-agricoli.

All'addestramento pratico dei mutilati, che in pochi minuti hanno imparato l'uso della vanga semiautomatica su un campo della Casa Paterna, l'inventore ha fatto precedere una sua dotta e chiara conferenza sui molti scopi fisiologici e colturali raggiunti col suo trovato, raccogliendo nel numeroso e distinto uditorio unanime approvazione.

Si è particolarmente apprezzata anche la constatazione fatta dal dott. ing. Fouillouze nell'esordio del suo discorso: egli disse: « In ogni manifestazione che riguardi un problema « qualsiasi della nostra vita individuale, famigliare o nazio- « nale è spontaneo ed immancabile che sia presente in noi « tutti in ispirito il Duce del Fascismo, che a tutto volge la « sua attenzione e che con volontà fermissima e con superiore « intelletto forgia i nostri più alti destini; così è pure in « questo episodio agricolo ed assistenziale che qui ci ha rac- « colti: a Lui va il nostro grado e devoto pensiero. Saluto al « Duce! », e tutti hanno rivolto al Duce il saluto romano.

Presenziavano alla simpatica cerimonia il Podestà di Mira, colonnello Clearco Salomone; il notaio dott. Domenico Bordieri in rappresentanza del cav. Ferruccio Annoè, segretario politico del Fascio di Mira; il consigliere delegato dell'O. N. I. G. di Venezia, comm. Amedeo Furian; il dott. Gennari, direttore della Scuola di Agricoltura della Casa Paterna di Venezia, ed il tecnico agrario rag. Rocco, capo-coltivatore della Scuola stessa; il prof. dott. Gino Padovano della Cattedra ambulante di agricoltura della provincia di Venezia con molti suoi allievi.

Come impiegare le eccedenze fruttifere

Una serie di esperimenti è già stata iniziata dal Dipartimento dell'Agricoltura e dalle dipendenti stazioni sperimentali onde impiegare le eccedenze dei raccolti fruttiferi americani e degli scarti di frutta nella produzione del vino e dell'acquavite. I risultati finora ottenuti sono stati dichiarati alquanto soddisfacenti.

Finora le frutta considerate per lo scopo sono: mele, pesche, fragole, pere, ciliege, susine, prugne, albicocche ed uva. Le mele e l'uva sono già utilizzate per la produzione, su base commerciale, di vino e di brandy (acquavite), però anche per questi prodotti si ritiene possibile una maggiore utilizzazione. Secondo i calcoli del Dipartimento, la potenzialità produttiva di vino ed acquavite negli Stati Uniti ottenuti dall'utilizzazione del surplus e degli scarti fruttiferi, si aggira intorno a 21.760.000 galloni di acquavite e 123.544.239 di vino annualmente ed, escludendo l'uso dell'uva e dell'uva passa le cifre sarebbero, rispettivamente, di galloni 15.872.000 e 104.868.000.

Gli esperti del governo sono ora convinti che detti scarti potranno essere grandemente utilizzati, mercè un perfezionamento di processi e metodi per la loro fermentazione e distillazione. Anzi a tal riguardo si spera di poter produrre varietà di acquavite e di vino tipiche americane. Da vari anni in California si produce l'acquavite dalle albicocche, pesche, pere e prugne ed, in misura minore, fichi e ciliege, però la materia prima utilizzata dalle fabbriche è costituita nella maggior parte da bruccie, cascami ed altri residui dalla conservazione della frutta in scatola.

Uno dei più importanti problemi che il Dipartimento si accingerà a risolvere (una volta ottenuto il predetto stanziamento di fondi) sarà la razionalizzazione dei metodi di produzione in maniera da aumentare il rendimento di acquavite o di vino, riducendo quindi i costi di produzione; verrebbero anche studiati e determinati i vari fattori che influiscono sullo sviluppo e la conservazione del sapore e dell'aroma.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

ERBAI INTERCALARI. — Più di una volta si è raccomandato di estendere gli erbai intercalari. Si può dire però che finora l'erbaio che fa le spese ovunque è quello di granoturco (*sorghetta*); i migliori fanno uso del granoturco bianco dente di cavallo o Caragua. Occorre però che piova per avere un prodotto abbondante. Nelle zone in cui si può fruire dell'acqua di irrigazione si può consigliare agli agricoltori l'erbatoio di Dura Sundhia che coltivato dopo il frumento precoce può dare abbondanti tagli. La Dura è una pianta che resiste abbastanza bene alla siccità estiva, rigermoglia subito appena tagliata e dà un foraggio buono, migliore senza dubbio di quello dei granturchini. Per migliorare il potere nutritivo si consiglia di consociarla con qualche leguminosa: ottimo allo scopo si presenta un fagiolino rampicante chiamato tecnicamente *Dolichos Biflorus*. La Duca pur essendo caratteristica dei terreni leggeri, vegeta bene in qualsiasi terreno. La semina si può fare a mano o a macchina a distanza di 15-20 cm. da fila a fila. Si impiegano da 35 a 45 Kg. di seme per ettaro. Dopo la semina si rulla. La Dura si taglia quando è in fioritura.

I SOSTEGNI PER IL POMODORO. — Il pomodoro ha bisogno di sostegni per evitare che le piante abbandonate a sè stesse striscino sul terreno. Se si è fatto il trapianto delle piantine a filari semplici, su ogni fila si tende un filo di ferro zincato (basta il numero 12) a circa m. 1,30-1,60 da terra, sostenendolo con paletti alla distanza di 8-10 metri uno dall'altro: ogni pianta si affida poi a un sostegno più leggero. Se si è fatto il trapianto a file binate, può servire un solo filo di ferro per una coppia di filari: naturalmente anche in questo caso ogni pianta si affida a un sostegno che viene inclinato per essere legato al filo di ferro. Se non si hanno nè pali, nè canne, nè frasche si può operare in questo modo: lungo ogni filare, alla distanza di m. 6-7 si piantano dei pali e lungo essi si tirano due o tre fili di ferro zincato in senso orizzontale, il primo a 40 cm. da terra, il secondo a 40 cm. dal primo e il terzo a 40 cm dal secondo. Volendo, si possono impiegare due soli fili di ferro. Come è noto, i pali immersi per qualche giorno in una soluzione di solfato di rame al 5 % durano molto di più.

NELL'APIARIO. — Coloro che per liberare i propri melari dalle api per la levata del miele adoperano l'apiscampo, sarebbe molto bene che usassero un melario vuoto da sottoporre al pieno: frammezzo a questi va posto l'apiscampo; per la ragione che alveari forti possedono da 80 a 100 mila api, le quali devono passar tutte nella cassa-nido che non può contenerle, mentre con l'aiuto di un altro melario (meglio con tre favi) le api ci stanno come prima. Come è noto, la Società Apistica dispone di ottime tavolette apriscampo di legno compensato munite di traverse con tre apiscampi cadauna: in meno di mezza giornata il melario è vuoto. Quest'anno la smielatura si è presentata un po' complicata per la ragione che non tutti i favi a miele sono opercolati; chi può sovrapponga il secondo melario, se è possibile con favi fatti, viceversa intercali un favo e un telaino con foglio cereo, che, se ci sarà importazione di nettare, i fogli verranno lavorati. Chi non disponesse del secondo melario, può smielare, levando solo i favi a miele opercolato e lasciando stare gli altri.

(*Gazzetta del Contadino*).

IL MAL VINATO DELL'ERBA MEDICA. — E' causato da un fungo parassita (Rhizoctomia violacea). Nei medicai colpiti si delineano delle zone dove l'erba a poco a poco deperisce ingiallendo e finisce col morire per disseccamento, senza che apparentemente vi sia traccia della causa. Questa si scopre esaminando le radici dell'erba disseccata che si presenta di color rosso-violaceo quasi fossero ricoperte da feccia di vino, e si scorgono dei tubercoli con filamenti lunghi e sottili. E' appunto a mezzo di questi filamenti che il fungo si propaga man mano allargando la zona di infezione. La malattia si riscontra comunemente nei medicai vecchi, ossia dove il terreno è stato investito per parecchi avvicendamenti ad erba medica. L'umidità favorisce la sua diffusione; il rimedio preventivo è quindi quello di curare il prosciugamento del terreno mediante apertura di fossi e drenaggi. Rimedio curativo pratico quando la malattia è poco diffusa, è quello di falciare le zone infette largheggiando pure di qualche metro all'ingiro, vangare la zona falciata mescolando abbondante dose di calce viva e aspettare un mese e mezzo circa prima di riseminarvi medica: meglio se invece di medica o di altra leguminosa si risemina una graminacea, ad esempio il loglio. Se la malattia è invece molto diffusa non vi è che il rimedio capitale di rompere il medicaio, spargendo colla zappatura calce viva e per due o tre anni rinunciare a riseminare medica nello stesso appezzamento.

CONCIMAZIONE ESTIVA DELLA VITE. — La vite, come tutte le altre piante, richiede azoto, fosforo e potassa: l'elemento più asportato è la potassa: viene poi l'azoto. Per concimare periodicamente la vite si può far uso di letame, di concimi chimici o di sovescio. Il letame è concime completo, però la sua composizione non risponde esattamente ai bisogni della vite. Fra l'altro, con abbondanti concimazioni letamiche, si ha una grande vegetazione, ma si hanno anche uve troppo grasse, poco zuccherine. Meglio è concimare le viti alternando periodicamente la concimazione letamica con quella chimica. Coi concimi chimici si ha forte sviluppo vegetativo, aumento di produzione e miglioramento della qualità di uva. E che sia necessario migliorare il prodotto, è necessario specialmente ora che la Legge recente prescrive una certa gradazione alcoolica. L'epoca migliore per concimare la vite è la fine dell'estate. Si ha, fra l'altro, anche l'effetto sulla maturazione del legno e sulla formazione delle gemme. La concimazione fatta più tardi, cioè in autunno, o nell'inverno, non darà gli stessi benefici. (*Corriere del Villaggio*).

UN SEMPLICE SISTEMA DI CONSERVAZIONE DELL'UVA. — E' un sistema che l'agricoltore Gianni Pietro di Porcari ha usato per la conservazione di uva Colombana. In una botticella da vino, sana, ma nella quale non venne fatto nessun trattamento, i grappoli furono messi, non molto vicini fra loro, in strati semplici alternati con strati di paglia di grano buona e bene asciutta; il recipiente accuratamente chiuso venne aperto solamente verso la metà di marzo. L'uva si presentava perfetta e con una succosità notevole. Come perfezionamento di questo modo di conservazione è consigliabile una buona solforazione del recipiente, prima di riporvi l'uva, perchè questa si conservi più facilmente immune da muffe e che i grappoli siano colti lasciando una porzione di tralcio.

Non sarebbe difficile, volendo fare le cose più in grande di passare, con alcuni speciali accorgimenti, dalla botticella ad un tinello con coperchio, dato che è indispensabile che il recipiente sia ermeticamente chiuso.

(*L'Agricoltura Lucchese*).

CONTRIBUTI STATALI PER OPERE DI BONIFICAMENTO E MIGLIORAMENTO AGRARIO. — S. E. il Ministro dell'Agricoltura e Foreste ha chiarito colla seguente nota l'errata interpretazione della legge per la concessione dei Contributi di Stato agli agricoltori che intraprendono miglioramenti fondiari:

« Ad eliminare ogni possibilità di dubbie o erronee interpretazioni, stimo opportuno chiarire quanto appresso, in ordine ai contributi statali che possono essere concessi, a termini del R. D. 13 febbraio 1933, numero 215, per l'esecuzione di opere di bonificamento e di miglioramento agrario.

L'intervento finanziario dello Stato in favore delle iniziative sopra accennate — come del resto è precisato nell'art. 46 del decreto predetto — può concretarsi nelle due forme del contributo nella spesa e del concorso negli interessi, le quali non si escludono reciprocamente, ma sebbene armonicamete si integrano.

« Sarebbe, quindi, affatto infondato supporre che l'agricoltore, il quale domandi di fruire di un mutuo agrario col concorso statale negli interessi venga con ciò a precludersi la via a fruire di ogni quota di contributo nella spesa o che, comunque, egli ottenga un aiuto statale di valore attuale inferiore, rispetto a quello che potrebbe godere se ne chiedesse la concessione come contributo di spesa.

« Sta in fatto, invero, che l'entità dell'aiuto statale è determinata con criteri obbiettivi, afferenti alla natura ed alle caratteristiche dell'opera da compiere; e che pertanto essa rimane assolutamente identica in ogni caso ».

= ECHI DI CRONACA AGRARIA =

LA NUOVA DENOMINAZIONE DELLE ORGANIZZAZIONI SINDACALI DEI LAVORATORI DELL'AGRICOLTURA. — Il Commissario della Confederazione Fascista dei Lavoratori dell'Agricoltura ha inviato a tutti gli organi dipendenti una circolare con la quale informa che il Ministero delle Corporazioni, in conformità del parere espresso dal Comitato Corporativo Centrale, ha provveduto a mutare la vecchia denominazione delle organizzazioni sindacali che inquadrano i prestatori d'opera addetti all'agricoltura nella seguente: 1.) Confederazione Fascista dei Lavoratori dell'Agricoltura — 2.) Federazione Nazionale Fascista degli Impiegati di Aziende Agricole e Forestali — 3.) Federazione Nazionale Fascista dei Coloni e Mezzadri — 4.) Federazione Nazionale Fascista dei Salariati e Braccianti — 5.) Federazione Nazionale Fascista delle Maestranze Specializzate Agricole, Zootecniche e Forestali — 6.) Unione Provinciale Fascista dei Lavoratori dell'Agricoltura.

LA BIBLIOTECA DELL'ISTITUTO INTERNAZIONALE DI AGRICOLTURA. — Dal 15 luglio fu riaperta al pubblico la Biblioteca dell'Istituto Internazionale di Agricoltura, che, come è noto, fu recentemente trasferita nel nuovo edificio fatto a tale scopo costruire dalla Commissione Reale per la gestione dei beni assegnati all'Istituto stesso. Il nuovo edificio è situato nella stessa Villa Umberto I, nella immediata vicinanza dell'Istituto. La decorazione esterna è modernamente semplice; la decorazione e l'arredamento interno sono modernissimi, sia per il disegno sia per i materiali che sono stati impiegati I libri sono collocati nei locali del seminterrato: disposti in scaffalature di acciaio a tre ripiani sovrapposti, comunicanti con scalette in acciaio e con un montacarichi elettrico. L'Istituto, come si sa, possiede una collezione di libri tanto vasta e di tanto valore che si può senza esagerazione chiamare la Biblioteca mondiale dell'Agricoltura.

L'IMPORTAZIONE DI GRANO IN SEMPRE CRESCENTE DIMINUZIONE. — Il Ministero delle Finanze ha fornito alla Presidenza del Consiglio dei Ministri i seguenti dati concernenti le importazioni di grano. Nel mese di luglio 1934-XII l'importazione di grano è stata di quintali 33.694, mentre nel mese di luglio 1933-XI erano stati importati quintali 64.295.

Il Ministero delle Finanze ha fornito alla Presidenza del Consiglio dei Ministri i seguenti dati concernenti l'importazione di granoturco, escluso quello bianco. Nel mese di luglio 1934-XII l'importazione di granoturco è stata di quintali 537.949, mentre nel mese di luglio 1933-XI erano stati importati quintali 108.818.

AUMENTO DI SUPERFICIE NELLA COLTIVAZIONE DELLA BIETOLA. — E' noto che quest'anno è stata aumentata la superficie di terreno destinato alla coltivazione della barbabietola da zucchero. Ciò venne richiesto e ottenuto dalla Confederazione della Agricoltura nel febbraio decorso, in occasione della discussione del contratto bietole. Mentre, quindi, nel 1933 la superficie destinata alla coltura delle bietole da zucchero è stata di 83.984 ettari, la superficie seminata quest'anno, invece, appare di ettari 87.616.

Il compartimento che occupa il primo posto in Italia in tale coltivazione, è il Veneto, il quale presenta nel 1934 un maggior incremento nella cultura anzidetta con uno sviluppo da ettari 37.833 nel 1933, a ettari 40.634 nel 1934. Anche l'Emilia, che occupa il secondo posto nella produzione agraria suddetta, ha accresciuto la propria superficie da ettari 72.923 ad ettari 29.604; e così la Lombardia che è passata da ettari 4.063 a ettari 4.788.

I compartimenti che presentano invece nel corrente anno 1934, una diminuzione nella superficie destinata alla cultura delle barbabietole sono la Toscana, che è passata da ettari 5.269 a ettari 5.212, l'Umbria da ettari 1.425 a ettari 957, il Piemonte da ettari 1.062 a ettari 1.042, il Lazio da ettari 983 a ettari 955, le Marche da ettari 296 a ettari 292; la Liguria da ettari 40 a ettari 35.

L'AUTOTRENO NAZIONALE DEL VINO CHE VISITERA' 80 CITTA' D'ITALIA. — Con l'appoggio del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste e delle Federazioni nazionali competenti, un apposito Comitato sta provvedendo all'organizzazione dell'autotreno nazionale del vino che ha il fine di presentare i vini italiani nella loro originalità e purezza onde farne meglio conoscere le caratteristiche di pregio e di qualità.

L'autotreno nazionale del vino si recherà in 80 città d'Italia fissate nell'itinerario di percorso ove sono state predisposte manifestazioni di popolo adeguate agli scopi ed all'importanza dell'iniziativa. In dette città saranno costituite comitive di interessati i quali visiteranno la rassegna nazionale corporativa dei vini d'Italia che riunirà ed esporrà in un tutto organico ed omogeneo le caratteristiche enologiche delle varie provincie e l'esercizio tipo realizzato sotto gli auspici della Federazione nazionale fascista dei pubblici esercizi per mezzo del quale verranno offerti in degustazione ai consumatori i più svariati tipi di vino.

Gli organi centrali promotori della manifestazione hanno iniziato le pratiche necessarie affinchè l'autotreno nazionale del vino abbia a recarsi anche in paesi esteri onde irraggiare la propaganda dei nostri prodotti ed intensificare i rapporti commerciali attualmente esistenti.

La manifestazione ha suscitato il più fervido entusiasmo nella categoria dei produttori industriali e commercianti del vino in quanto dall'attiva opera di propaganda che sarà svolta dall'autotreno sono attesi i maggiori risultati.

L'inaugurazione dell'autotreno nazionale del vino sarà effettuata il 28 ottobre XII in Padova.

Dai Mercati e dai Campi

VINO. — Per la non grande disponibilità vi fu nella quindicina una limitata quantità di contratti. Particolarmente richiesti furono i vini da pasto di media gradazione.

CEREALI. — Sul mercato granario nazionale — secondo la *Rassegna dell'Agricoltura* — si è avuto assorbimento limitato e offerta piuttosto resistente. Nonostante la ristrettezza delle contrattazioni, i prezzi non hanno ceduto e la tendenza permane, nel complesso, sostenuta. Le prospettive si presentano favorevoli. Se l'offerta sarà contenuta in giusti limiti, data l'alta percentuale di prodotto portato agli ammassi i prezzi dovranno stabilizzarsi su basi migliori delle attuali. Le scorte di grano vecchio vanno regolarmente esaurendosi. L'assorbimento del grano vincolato agli ammassi della decorsa campagna, ha avuto impulso dalle disposizioni governative per l'integrale applicazione delle norme relative alla macinazione di detto grano.

Nel mercato internazionale del *granone* si sono registrati affari abbastanza numerosi e prezzi in aumento. Il mercato italiano è piuttosto calmo e i prezzi sono, in parecchie zone, orientati al ribasso. Il mercato della *segala* è calmo; per l'*avena* e l'*orzo* si nota, in generale, una discreta richiesta, con prezzi fermi. Il mercato *risiero* presenta una situazione pressochè invariata; l'andamento è poco attivo ed i prezzi hanno segnato qualche ribasso, ma in misura molto lieve.

BESTIAME. — La situazione del mercato dei *bovini* da macello si presenta, nel complesso, invariata. L'attività è discreta e i prezzi si mantengono fermi sui livelli raggiunti in precedenza. Per i vitelli si è anzi registrato, su alcune piazze, qualche ulteriore lieve rialzo. L'offerta è, in generale, adeguata alla richiesta. Nessuna novità viene segnalata per le altre categorie di bovini. Il mercato dei *suini* è sempre calmo, con prezzi invariati.

FORAGGI. — Sui mercati dell'Alta Italia il mercato *foraggero* mantiene un tono piuttosto sostenuto mentre nell'Italia Centrale si registra una tendenza generalmente debole. I prezzi non hanno subìto, nel complesso, spostamenti degni di rilievo. L'esportazione verso la Francia si è contratta in quest'ultima quindicina. Continua invece un discreto traffico per la Svizzera. Il mercato della paglia è, in generale, attivo, con prezzi tendenti al rialzo. La produzione sembra inferiore al normale e di qualità piuttosto scadente. Calmo il mercato dei *panelli*.

OLIO. — Le scorte sempre più esigue ancora disponibili, hanno indotto i detentori ad una più accentuata sostenutezza, causando, in tal modo, un nuovo rallentamento nello svolgersi delle contrattazioni. D'altro lato anche la richiesta è scarsa e si rivolge quasi totalmente, ai bisogni dell'immediato consumo. Ciononostante, la media dei prezzi, oramai consolidati, si mantiene sulle basi raggiunte. Anche sul mercato mondiale la nota dominante è la calma.

POLLAME E UOVA. — Mercati abbastanza attivi. I prezzi del *pollame* hanno subìto ribassi, mentre le quotazioni delle uova hanno segnato un lieve rialzo.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(Compilata da « *Donna Luisa* »)

Le cifre di Mosca sovietica

Mosca la più grande città della Russia sovietica, ha recentemente fatto una revisione delle sue risorse e il « Komsomolkaya Pravda » che conta tra i « giovani » giornali più importanti ha pubblicato i seguenti dati che non mancano di interesse. Duecento venticinque bambini nascono giornalmente a Mosca, il che rappresenta uno per ogni sei minuti e mezzo. Un milione e settecento mila uomini e donne vanno ogni mattina al lavoro. Centomila di questi vanno giornalmente al teatro e al cinematografo. Si contano 3.500.000 conversazioni telefoniche al giorno, ossia una per ogni uomo, donna bambino che ancora non sappia nemmeno parlare. I ristoranti servono 4 milioni 400.000 pasti ed i fornai cuociono 6.000.000 libre di pane al giorno. Però secondo la tipica mentalità russa il più grande articolo di produzione di Mosca sono i giornali. Otto milioni e trecentomila copie sono stampate giornalmente e non è raro il caso in cui sia necessario di fare una fila di più di mezz'ora per avere un giornale.

Le uova del guscio elastico

La... rottura delle uova nel paniere sta per diventare una frase storica, priva di significato attuale? I risultati ottenuti dall'allevatore di pollame Herman Krumland, tendono a farlo credere. Il Krumland, cinque anni or sono cominciò ad allevare le sue galline con pannelli in cui aveva frammisto radici e foglie tritate di guapul, pianta gommosa americana, allo scopo appunto di ottenere delle uova il cui involucro fosse meno rigido del guscio attuale. Aumentando sempre più la dose di guapul somministrata alle galline e compiendo opportune selezioni di razze, è riuscito nei mesi scorsi a produrre uova dal guscio elastico, che gettate in terra non facevano... la solita frittata, ed il cui contenuto era perfettamente uguale, per composizione chimica e sapore, a quelle normali. In più, le nuove razze selezionate di galline non soffrono alcun disturbo per l'abbondante ingestione di guapul, hanno uno sviluppo abbondante e la loro carne non è per nulla di sapore diverso di quella delle galline comuni. Il Krumland ha dichiarato che tra pochi mesi egli conta di poter mettere in commercio le uova elastiche, le quali potranno essere racchiuse in sacchi normali trasportate a qualsiasi distanza e con ogni mezzo, senza pericolo di rotture.

FIOR DI PENSIERI

L'ELEMOSINA

— Quando l'elemosina viene dal cuore, consola tanto chi la riceve come chi la fa. — *R. Treves.*

— L'elemosina è preghiera a Dio per eccellenza. *Bartoli.*

— L'elemosina o gli aiuti che non sono pronti all'occasione, non giovano a nulla. — *G. Giusti.*

— Col ricevere benefici, ed anche solo elemosina tempestiva, forse diverrà buono colui che è cattivo. — *Laerzio.*

— Virtù preclara è dare l'elemosina non solo a chi la domanda, ma pure a chi, cercando, si constata che ha bisogno, anche se non chiede nulla. — *Macchiavelli.*

Ricette pratiche

CONSERVA DI SUSINE. — Levate alle susine il nocciolo e dopo pochi minuti di bollitura passatele allo staccio e rimettetele al fuoco con zucchero in polvere nella proporzione di gr. 60 di zucchero per ogni 100 grammi di susine, come vengono dalla pianta. Se dopo un certo tempo, le conserve fanno la muffa, è indizio di poca cottura, riparate col rimetterle al fuoco.

PERCHE' LE CALZE NON SI RESTRINGANO. — Per impedire che le calze si restringano si trattano così: Si fa bollire della crusca nell'acqua (in un sacchetto di tela). Si lavano le calze in questa decozione tiepida. Si fanno quindi asciugare ma senza risciacquarle nell'acqua pura.

ZI PAOLO

LA SFINGE

— Quale è quella città italiana che è anche il nome di una nota artista cinematografica, e che, togliendole una nota musicale resta un fiume italiano?

Spiegazione del giuoco pubblicato nel precedente fascicolo. Ecco come vanno disposti i numeri per dare in tutti i sensi la somma di 42:

5	20	17
26	14	2
11	8	23

LA SFINGE

PER FINIRE

Un emigrato, reduce dal Brasile, portò in Italia un pappagallo che aveva imparato a parlare in un modo meraviglioso.

Volendo fare una sorpresa al suo vecchio zio campagnolo, che non aveva mai visto quegli uccelli e non immaginava che sapessero parlare, gl'elo spedì in dono senza dirgli nulla.

Dopo qualche settimana, non avendo ricevuta risposta, scrisse allo zio chiedendogli notizia del pappagallo.

Ricevette questa risposta:

« Trovato brodo eccellente, carne immangiabile ».

* * *

Una gita nell'aria.

Il passeggero: — Ho il presentimento che non ritornerò più a terra.

Pilota: — Stia pur certo che vi ritornerà in tutti i casi.

* * *

Dal libraio.

— Vorrei quel libro intitolato « Io sono un milionario ».

— Ci spiace, signore; ma noi non teniamo libri di favole per... bambini.

* * *

Uno sbaglio.

— Signora è venuto.....

— Il conte?

— No, il conto.....

* * *

A una pesca di beneficenza mentre una bella vedova sta scartocciando con molta grazia e cattiva fortuna alcuni biglietti, un giovine, evidentemente un corteggiatore, le sussurra:

— Oh, signora, lei mi ha vinto!

— Ho vinto un uomo? — risponde ella facendo finta di non capire. — E che premio sarebbe?

— Premio di consolazione, signora!

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55